

rampe süd

RESTAURANT

SEASONAL STARTER & SOUPS

MEERESFRÜCHTE TRIO • CHIOGGIARÜBE • LYCHEE • HAGEBUTTE schwertmuschelsalat, königsgarnele im knuspermantel, gebackener mini calamari, chioGGIarübe, lycheegel, hagebuttenvinaigrette razor clam salad, crispy king prawn, fried baby calamari, chiaggo turnip, lychee jelly, rose hip vinaigrette	22
SEAFOOD TRIO • CHIOGGIA TURNIP • LYCHEE • ROSE HIP	
IBERICO • ROTE MELONE • URTOMATEN • POMELO scheiben vom iberico, iberico schnee, gepickelte melone, melonengelee emulsion & gedörrte urtomate, pomelokaviar iberico slices, iberico snow, pickled melon, melon jelly, emulsion and dried tomatoes, pomelo caviar	19
IBERICO • RED MELON • TOMATO • POMELO	
FOCACCIA • MEDITERRANES GEMÜSE • FETA • KRÄUTER DER PROVENCE salat & chip vom kräuterfocaccia, gebratenes gemüse, marinierter feta, kräuteröl provencal herbal focaccia salad & chip, roasted vegetables, marinated feta cheese, provençal herbal oil	15
FOCACCIa • MEDITERRANEAN VEGETABLES • FETA • PROVENÇAL HERBS	
PERLUHUN • GYOZA • WACHTELEI • ENOKI • SPROSSEN (G,L) asiatische perlhuhnnessenz, perlhuhn gyozas, pochiertes wachtelei, enokipilze, sautierte sprossen, koriander asian guinea fowl essence, guinea fowl gyozas, poached quail egg, enoki mushrooms, sauteed sprouts, coriander	19
GUINEA FOWL • GYOZA • QUAIL EGG • ENOKI • SPROUTS	
SCHWARZWURZEL • HASELNUSS • BITTERSCHOKOLADE • KERBEL (G) schwarzwurzel schaumsuppe, haselnussespuma, bitterschokoladen raspel, kerbel black salsify foam soup, hazelnut espuma, dark chocolate flakes, chervil	18
BLACK SALSIFY • HAZELNUT • DARK CHOCOLATE • CHERVIL	
GARTENSALAT (V,G) bunter blattsalat, hausgemachte dressings wahlweise french, caesar oder balsamico garden leaf salad, homemade dressings french, caesar or balsamico	10
GARDEN LEAF SALAD	

SEASONAL MAINS

CATCH

SKREI • GRÜNES GEMÜSE • BLUMENKOHL • VANILLE (G) konfiertes skrei, mariniertes grünes gemüse, blumenkohlcreme, vanille noilly prat schaum confit skrei, marinated green vegetables, cauliflower cream, vanilla noilly prat foam	41
SKREI • GREEN VEGETABLES • CAULIFLOWER • VANILLA	
ROTBARBE • FLUSSKREBS • SCHWARZER RETTICH • PUNTARELLE (G) gebratenes rotbarbenfilet, flusskrebsschaum, sautierter schwarzer rettich, fermentierter humus, puntarelle fried red mullet filet, crayfish foam, sauteed black radish, fermented humus, puntarelle	39
RED MULLET • CRAYFISH • BLACK RADISH • PUNTARELLE	

MEADOW

RINDSFILET • FOIE GRAS • TRÜFFEL • ZWIEBELN (G) rosa gegartes rindsfilet, gebratene entenstopfleber, trüffeljus, trüffelkaviar, geschmorte zwiebel, konfierte fingerrüebli medium beef filet, roasted foie gras, truffle jus, truffle caviar, braised onion, confit carrots	56
BEEF FILET • FOIE GRAS • TRUFFLE • ONIONS	
KALBSSCHULTERFILET • KARTOFFEL • LIMETTE • UMEBOSHI (G) niedergegartes kalbsschulterfilet, limetten kartoffelmousseline, umeboshisaft, thailändisches wokgemüse low temperature cooked veal shoulder filet, lime potato mousseline, umeboshi juice, thai wok vegetables	44
VEAL SHOULDER FILET • POTATOES • LIME • UMEBOSHI	

Schwertmuschel: Frankreich
Razor clam: France

Perlhuhn: Frankreich
Guinea fowl: France

Königsgarnele: Spanien
King prawn: Spain

Skrei: Norwegen
Skrei: Norway

Calamari: Italien
Calamari: Italy
Rotbarbe: Pacific
Red mullet: Pacific

Iberico Spanien
Iberico: Spain
Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V
Vegan: V

Glutenfrei: G
Glutenfree: G

Laktosefrei: L
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.

rampe süd

RESTAURANT

RINDSTATAR • MIXED PICKLES • GARTENSALAT (G,L) 33
BEEF TARTAR • MIXED PICKLES • GARDEN SALAD

FARM

ENTENBRUST UND KONFIT KEULE • ROSENKOHL • DÖRRPFLAUMEN • BRIOCHE 39
rosa gegarte entenbrust, filoknusper gefüllt mit konfiertem entenkeulenragout, rosenkohl
dörripflaumenknödel carpaccio, schmorjus
medium duck breast, filo pastry stuffed with confit duck leg ragout, brussel sprouts
prune dumplings carpaccio, jus
DUCK BREAST & CONFIT LEG • BRUSSEL SPROUTS • PRUNE • BRIOCHE

VEG

RISINI • DATTERINI • MOZZARELLA • PINIENKERNE 29
risini risotto, datterini tomaten, büffelmozzarella, geröstete pinienkerne
risini risotto, datterini tomatoes, buffalo mozzarella, roasted pine nuts
RISINI • DATTERINI • MOZZARELLA • PINE NUTS

GRILL

LAMMSATEL • ARTISCHOCKEN • POLENTA • SCHWARZER KNOBLAUCH (G) 54 pro Person
ab 2 personen. gut ding braucht weile, wir bitten sie um 20 minuten geduld ab ihrer bestellung.
from 2 persons. a perfect dish takes time, we kindly ask you for your patience, 20 minutes preparing time.
SADDLE OF LAMB • ARTICHOKE • POLENTA • BLACK GARLIC

DORADE ROYAL • ZITRONENGRAS • BASMATIREIS • PAK CHOI • MISO 39
dorade im ganzen auf zitronengras gebraten, limetten basmatireis, pak choi, misomayonnaise
whole gilthead seabream roasted on lemongrass, lime basmati rice, pak choi, miso mayonnaise
GILTHEAD SEABREAM • LEMONGRASS • BASMATI RICE • PAK CHOI • MISO

COSMOPOLITAN'S

ZURICH (G) 44
kalbsrückenfleisch, champignons, cognacsauce, knusprige rösti
sliced veal zurich style, button mushrooms, cognac sauce crispy roesti

VIENNA 43
kalbsschnitzel, glasiertes gemüse, pommes frites
escalope viennese style, glazed vegetables, french fries

ST. PETERSBURG 42
rindsfiletstreifen, champignons, cornichons, Senfsauce, butterspätzli
beef filet stripes, bell pepper stripes, champignons, cornichons, bell pepper sauce, butter spaetzi

BANGKOK 39
black bun, thunfischsteak (120g), mango, avocado, wasabi-sauerrahm, mesclunsalat, gurken, asia cole slaw,
süßkartoffeln
black bun, tuna steak (120g), mango, avocado, wasabi sour cream, mesclun salad, cucumber, asian cole slaw,
sweet potatoes

VEGAS 29
lattichsalat, caesar dressing, pouletsteak, speck, parmesan
romaine lettuce, caesar dressing, chicken steak, bacon, parmesan

Kalb: Schweiz
Veal: Switzerland

Dorade: Griechenland
Gilthead: Greece

Rind: Schweiz
Beef: Switzerland

Ente: Frankreich
Duck: France

Thunfisch: Mittlerer Westpazifik
Tuna: Middle Western Pacific

Lamm: Australien
Lamb: Australia

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

Vegan: V
Vegan: V

Glutenfrei: G
Glutenfree: G

Laktosefrei: L
Lactosefree: L

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.
Our prices are in CHF and including 7.7% VAT.